



Le conseil des Archambault d'Amérique vous invite à célébrer la présence de notre ancêtre Jacques à Ville-Marie, à l'occasion du 375^e anniversaire de la fondation de Montréal.

Le 10 septembre 2017, à Pointe-à-Callière, complexe archéologique et d'histoire de Montréal, dans le Vieux-Montréal

C'est sur les lieux mêmes du fort de Ville-Marie, découvert ces dernières années, que vous pourrez examiner les vestiges souterrains de cette période où Jacques Archambault et sa famille ont vécu. Vous pourrez par la même occasion voir les vestiges du puits creusé par notre ancêtre en 1658. Une occasion unique de plonger dans l'histoire de notre grande famille et de fouler le sol sur lequel ils ont marché.



Musée

Pavillon des marins

- | | |
|-------------------|--|
| 10 h à 10 h 45 | Accueil (Espace 360, Pavillon des marins, 3 ^e étage, face à la porte d'entrée du musée) |
| 11 h | Visite du musée |
| 13 h 30 à 15 h 30 | Cocktail dinatoire |
| 15 h 30 à 16 h 30 | Montage visuel (Jacques Archambault, sa vie, sa famille) |
| 16 h 30 à 16 h 45 | Commémoration du 1 ^{er} puits de Ville-Marie |

Une réponse est attendue au plus tard le 13 août 2017, à l'adresse ci-dessous

Note : la journée de l'événement, nous ne pourrons accepter ceux qui n'auront pas réservé.

Nicole Archambault
544, boulevard de Châteauneuf
Boisbriand QC.
J7G 2G8
(450) 435-8550



Nom _____

Adresse _____

Ville _____

Tél. _____ No de membre _____

Membre et conjoint : 50 \$ par personne, pour ___ personne(s)
Non-membre : 65 \$ par personne, pour ___ personne(s)
(en devenant membre, un couple économise 5 \$)

Ci-joint mon chèque libellé à l'ordre des Archambault d'Amérique

Qu menu du cocktail dinatoire préparé par *Capucine traiteur*

Canapés chauds : Frites de polenta au chorizo et gouda fumé

Poulet de grains en broche mariné au citron et yogourt

Crevettes grillées au cari

Rösti à la sauge et porc braisé aux abricots et vin rouge

Canapés froids : Sablé au parmesan, tapenade d'olives, tomates-cerises confites

Tartare de saumon au yuzu

Tartelette au fromage de chèvre et harigoule d'artichauts

Pomme caramélisée, gorgonzola et noix grillées

Station des fumoirs : Saumon fumé artisanal et rémoulade de céleri

Maquereau fumé au poivre, sauce anchoïade et croûtons

Esturgeon fumé du Québec

Notre gravlax de saumon à l'aneth et citron

Station charcutière : Rillettes de volaille aux olives et tomates séchées

Assortiment de saucissons

Magret de canard séché et fumé, marmelade d'oignons aux noix

Prosciutto et gressini aux fines herbes et parmesan

En accompagnement : vin, bière, boissons gazeuses, jus, Perrier.

Si vous désirez devenir membre des Archambault d'Amérique

Les Archambault d'Amérique

Formulaire d'Adhésion

Remplir ce formulaire et le poster à Nicole (voir adresse au verso)

Prénom et nom _____

Adresse _____

Province _____

Code postal _____

Téléphone _____

Courriel _____

Votre chèque, (25 \$) à l'ordre des Archambault d'Amérique